

信義國小 114學年度 第1學期午餐食譜 第(17)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：												用餐教職員工數：		60						
												用餐學生數：		475						
2025/12/22				2025/12/23				2025/12/24				2025/12/25				2025/12/26				
星期一				星期二				星期三				星期四				星期五				
主食(食材)	數量	單位	備註	主食(食材)	數量	單位	備註	主食(食材)	數量	單位	備註	主食(食材)	數量	單位	備註	主食(食材)	數量	單位	備註	
白米飯				薏仁片飯				麵食				光復節				燕麥飯				
主菜：回鍋肉				主菜：香酥虱目魚柳條				主菜：紅燒豬肉湯麵								主菜：三杯雞				
豬柳	24	kg	CAS	虱目魚柳	33	kg		鐵板麵	78	kg	HACCP					骨腿丁	39	kg	CAS冷藏	
小油豆腐	9	kg	非基改、HACCP、切丁								金泉源					九層塔	0.6	kg		
青蔥	2.5	kg	去蔥尾													老薑片	1.5	kg	不漂白	
蒜碎	0.7	kg						副菜：滷肉丁								蒜仁	1.5	kg		
								豬肉丁	33	kg	CAS、胛心					麻油	1	瓶	西港區農會-黑麻油	
								豆瓣醬	0.4	瓶	辣味					米酒	1	瓶		
								蠔油	1	瓶						副菜：香滷豆干丁				
副菜：奶油花椰菜				副菜：玉米毛豆炒肉				冰糖	0.6	kg							白豆干丁	21	kg	非基改、HACCP
白花椰菜	35	kg	CAS	玉米粒	15	kg		米酒	1	瓶						低脂絞肉	3	kg	CAS	
培根碎片	3	kg	CAS	毛豆仁	6	kg	去蔥尾									蒜碎	0.4	kg		
蒜碎	0.4	kg		紅蘿蔔丁	7	kg	CAS	副餐：優酪乳								滷包	2	包		
乳香玉米濃湯粉	2	kg	小磨坊	低脂絞肉	3	kg	CAS	優酪乳	569	份						副菜：開陽白菜				
																大白菜	33	kg	去粗葉	
																紅蘿蔔	1	kg	去皮	
副菜：培根小黃瓜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：紅燒豬肉麵湯底								薑絲	0.1	kg	不漂白	
小黃瓜	24	kg		有機蔬菜	34	kg		紅蘿蔔	2	kg	去皮					扁魚	0.1	kg		
蒜碎	0.6	kg		蒜碎	0.4	kg		白蘿蔔	12	kg	去皮									
培根碎片	3	kg						高麗菜	25	kg	去粗葉					湯：胡瓜蛋花湯				
								老薑片	0.6	kg						胡瓜	17	kg	去皮籽	
湯：香菇雞湯				湯：白蘿蔔貢丸湯				豆瓣醬	0.4	瓶	辣味					雞蛋	5	kg		
骨腿丁	18	kg	CAS冷藏	白蘿蔔	18	kg	去皮	米酒	1	瓶						鯷魚粉	少許			
乾香菇	0.5	kg		小貢丸	9	kg	CAS	冰糖	0.5	kg										
老薑片	0.7	kg	不漂白					紅燒滷包	10	包	邱大安、紅棗枸杞一包、小包鮮甜香									
米酒	2	瓶						醬油	少許											
								水果、飲品(優酪乳)				水果								

執行秘書：

護理師：

總務主任：

校長：

本校一律使用國產豬、牛肉食材

校點心有供應甲殼類、花生、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質穀物、大豆、魚類等及其製品，菜單已預先上傳至教育部校園食材登錄平臺，請師生家長多加利用。